

奈良の新しいお弁当

竹中 佳代子

〔指導教員：武庫川女子大学准教授 森本真〕

1. 制作の背景

卒業制作をするにあたり、奈良を訪れた人々に「奈良という土地の魅力」「奈良に生きる人々の魅力」を伝えるものを制作したいと考えた。そこで、観光と密接に関係があり、多くの人が楽しむことの出来る「食」というテーマを用いて「奈良の食材を使ったお弁当」の制作を考えた。

2. 制作の目的

ユネスコ世界遺産を日本最多の3つ保有し、国宝も多く、観光資源にあふれている奈良であるが、「食」の面ではあまり良い印象を持たれていないのが現状だ。実際に奈良の問題点として「おいしい食べ物が少ない」という声があげられている。また、奈良で観光地として有名な場所はほんの一部であり、その他の多くの部分では過疎が進み、観光に訪れる人も少ない。そこで、奈良を訪れた人々に食の面から奈良を楽しんでもらい、奈良の奥地に少しでも興味を持ってもらえるきっかけとなることを目的としたお弁当を制作する。

3. 食材

従来、奈良独自の野菜は作物商品としての換金性になじまないため一般の市場には出回らず、各地の菜園において、自家消費や一部の人々に供給されてきた。しかし奈良県が平成17年に奈良県産野菜のブランドとして「大和野菜」を発表した。今回はその「大和野菜」を食材に使用した。

【大和の伝統野菜】

戦前から栽培が始められ、地域の歴史や文化を受け継いだ独特の栽培方法などにより「味・香り・形態・来歴」などに特徴を持つ17種類の野菜のことである。

【大和のこだわり野菜】

栽培や収穫出荷に手間をかけて栄養や美味しさを増した野菜や奈良県オリジナルの5種類の野菜。



図1 大和野菜

キーワードキーワード：奈良、パッケージデザイン、お弁当

4. 制作物

4-1. お弁当（2種類）

お弁当は和食を中心とするものと、大和野菜を使用したキッシュの2種類を制作した。

【和食弁当「わ」】

奈良に所縁のある形にしたいと考え、奈良で生まれたと言われている、デザインを凝らした芸術的な「散華」をモチーフにした。中身に関しては和食を中心に構成する。箱の素材は奈良県産の吉野檜を使用した。

【キッシュ「rencontre」】

「奈良からの贈り物」というコンセプトでパッケージをデザインした。お弁当箱の素材は段ボール素材を使用し、荷札のようなタグをつけて小包のようなパッケージとした。中身に関しては若い人たちにも食べやすい、キッシュとした。

4-2. リーフレット（2種類）

お弁当を食べながら、移動中などに読むことの出来るリーフレットを作成した。ただ大和野菜を知るだけでなく「大和野菜を作る人」「大和野菜を作る土地」について知識を深めてもらえるものを制作した。

4-3. ポスター（2種類）

お弁当の特色がビジュアル面から伝わるように、それぞれ雰囲気違ったポスターを作成した。人が思わず買いたくなるようなデザインを提案した。

4-4. その他の付属品

「お箸袋」「紙袋」のパッケージデザインを提案した。

5. まとめ

今回、地域活性化をテーマに制作に取り組み、地域活性化とはその地域の集客率をあげるだけではなく、地域に根付くものを生み出さなければいけないと感じた。その為には、地域の特色を理解し、他の地域とはどう違うのかをもっと知る必要があると感じた。

参考文献

- 1) 一般社団法人中小企業診断協会奈良支部、奈良県における農業活性化策に関する調査研究, 2011
- 2) 財団法人地域活性化センター、平成24年地域活性化ガイドブック、地域ににぎわいをもたらす「食」の仕掛け
- 3) 奈良県農林部マーケティング課、「大和野菜伝統野菜」パンフレット



図2 制作物一覧

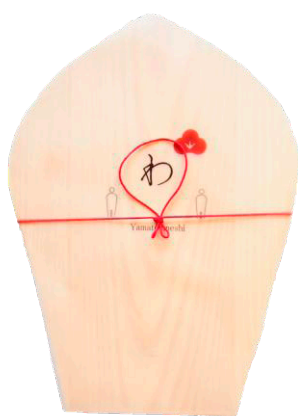


図3 お弁当箱



図4 お弁当箱

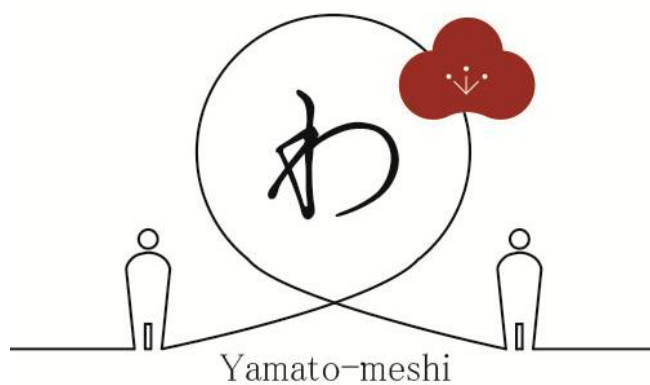


図5 ロゴ



図6 ロゴ